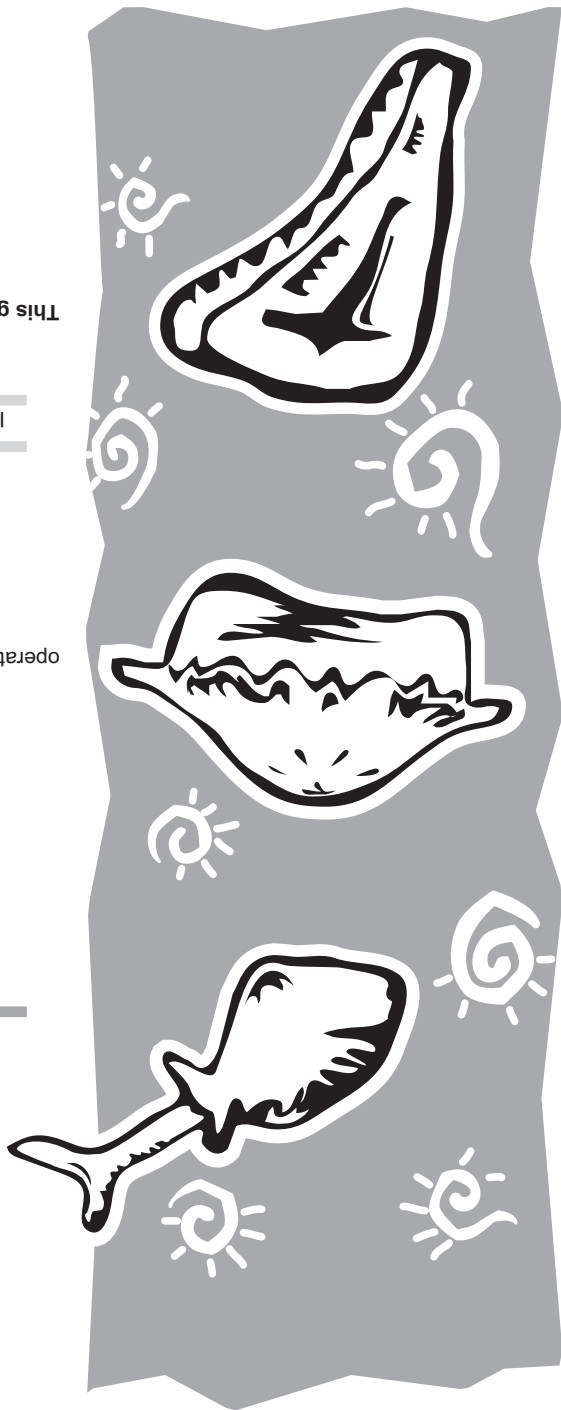




Printed in Mexico 2004
STM00740 Rev. Rel.



ESTUFAS

Instructivo de Instalación, Uso y Cuidado

Para preguntas acerca de características,
operación, desempeño, accesorios
y servicio, llamar al:

01-800-83-004-00

o visite nuestra página de Internet

www.whirlpool.com.mx

Índice.....2

Este manual contiene información útil, léalo
detenidamente antes de poner a funcionar
su estufa.

Ampara el
siguiente
Modelo:
WF30785

Impreso en México 2004
STM00740 Rev. Rel.



Covers
the following
model:
WF30785

This guide contains useful information,
read it carefully.

Index.....2

www.whirlpool.com.mx

or visit our web site at

01-800-83-004-00

For questions about features,
operation/performance, parts, accessories
or service call:

Installation,
Use & Care
MANUAL

RANGES



¡ Felicidades por la compra de su nueva estufa !

Índice

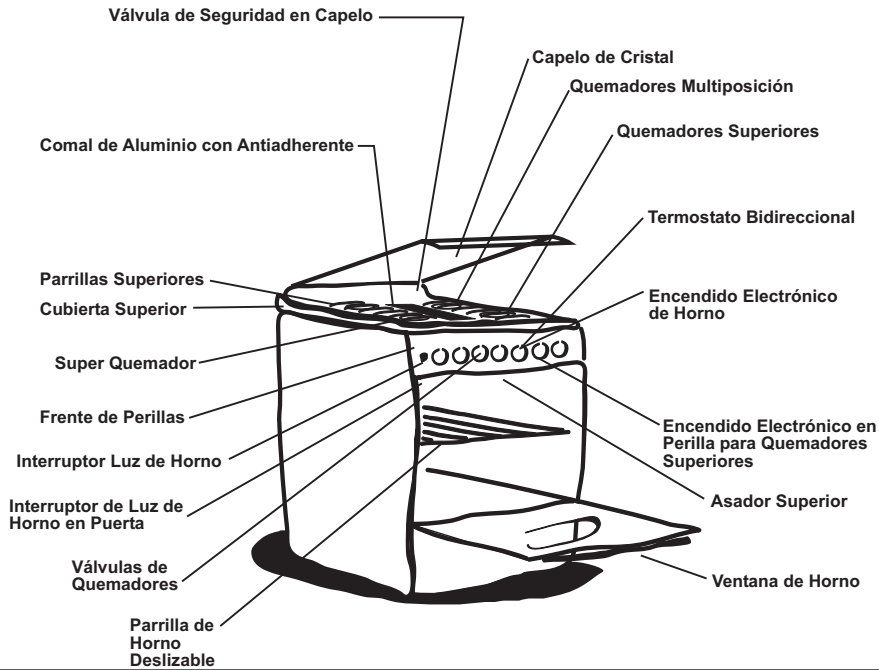
Partes y Características	2
Instalación	3
Conexión	4
Funcionamiento	5
Limpieza	8
Póliza de Garantía	10
Formato de Identificación	10
Centros de Servicio Autorizados	11



Acaba de adquirir un producto desarrollado con las más avanzadas técnicas de diseño y fabricación.

Le sugerimos que antes de usar su estufa lea cuidadosamente las instrucciones de este Manual, consérvelo ya que la información contenida en el mismo será importante para el buen funcionamiento de su estufa durante muchos años.

Partes y Características

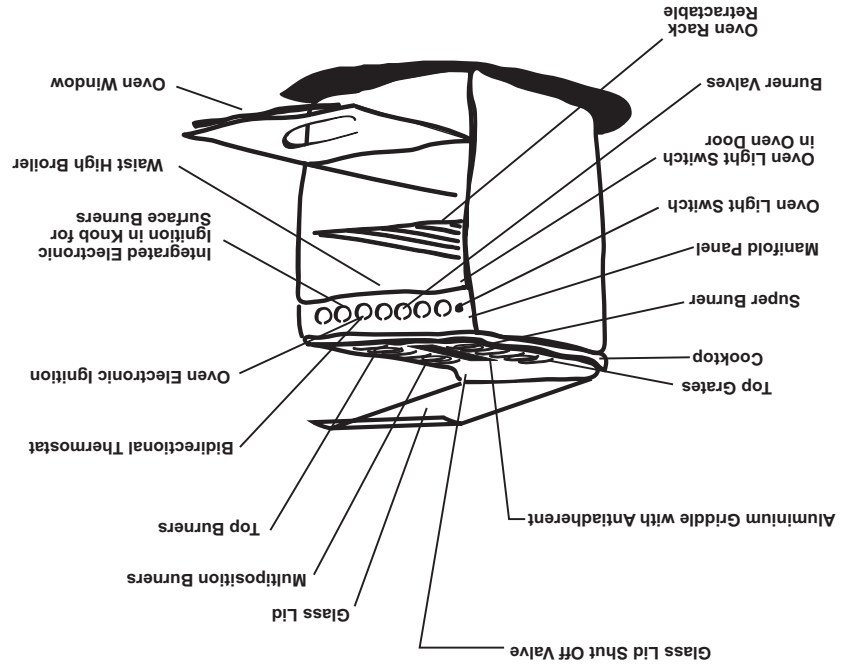


Características eléctricas nominales: **127 V ~ ± 10% 50/60 Hz 1,0 A Max.**

FABRICADO POR:
INDUSTRIAS ACROS WHIRLPOOL, S,A, DE C.V. Unidad Celaya
km 280 CARRETERA PANAMERICANA C.P. 38020, CELAYA, GTO.
Tel. 01(461)6185500

MANUFACTURED BY:
INDUSTRIAS ACROS WHIRLPOOL, S,A, DE C.V. Unidad Celaya
km 280 CARRETERA PANAMERICANA C.P. 38020, CELAYA, GTO.
Tel. 01(461)6185500

Electric Characteristics: **127 V ~ ± 10% 50/60 Hz 1,0 A Max.**



Parts and Features

This range was carefully manufactured with the latest technical expertise. By purchasing it, you have received quality; but remember, quality requires maintenance. Before you use your range, read the instructions in this manual, the information is important for best results in the use of your range.

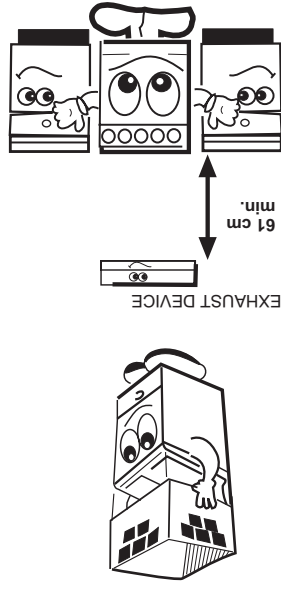


Parts and Features	2
Installation	3
Gas Supply Connection	4
How to Use Your Range	5
Cleaning and Maintenance	8
Warranty	10
Identification Format	10
Authorized Service Centers	11

Index

! Congratulations !

- Proper installation is your responsibility. A qualified technician or Service technician must install this range.
- Remove all packing material and put the range accessories in their places.
- Select the best location in your kitchen for your range, protected from wind and with enough space to open the oven door.
- Do not install cabinetry directly above the range.
- If you will install an exhaust device, put it at 61 cm minimum from the range cooktop.
- If your range has a power cord, it must be installed near an electrical wall outlet.
- Do not use extension cords or multiple outlets.



Installation and Gas Connection

Fire and / or Personal Injury Hazard
Do not allow children to use or play with the range; keep children away while range is in use.
Keep the range surroundings free of flammable material, gasoline and other vapors or flammable liquids.
Do not get too close to the flame produced by the burners or wear loose clothing; your clothes may ignite if contact by open flames.
Do not use your range to warm rooms, because this is dangerous.
Failure to do so can result in death, fire or explosion.



WARNING

- Install your range in an area that is protected against weather exposure.
- Do not allow range to be used by children or unqualified adults.
- Provide for adequate maintenance.
- Use the range only in home applications. It is not designed for commercial use.

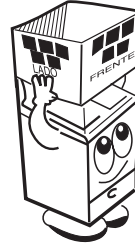
- Instale su estufa en un lugar protegido de las inclemencias del tiempo.
- No permita que la usen niños o personas que no conozcan su funcionamiento.
- Proporciónele el mantenimiento adecuado.
- Utilice la estufa solo en labores del hogar. No es un aparato de uso comercial.

⚠ ADVERTENCIA



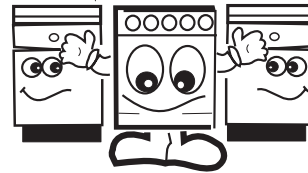
Peligro de Incendio y/o Quemaduras
No permita que los niños usen o jueguen con la estufa; manténgalos alejados mientras está en uso.
Mantenga los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables.
No se acerque demasiado a las flamas de los quemadores, ni use ropa suelta, ya que se puede encender y causar quemaduras.
No use su estufa para calentar habitaciones, ya que esto es peligroso.
No seguir estas instrucciones puede ocasionar incendio, quemaduras o la muerte.

Instalación y Conexión



CAMPANA EXTRACTORA

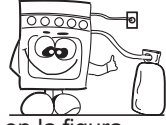
61 cm mínimo



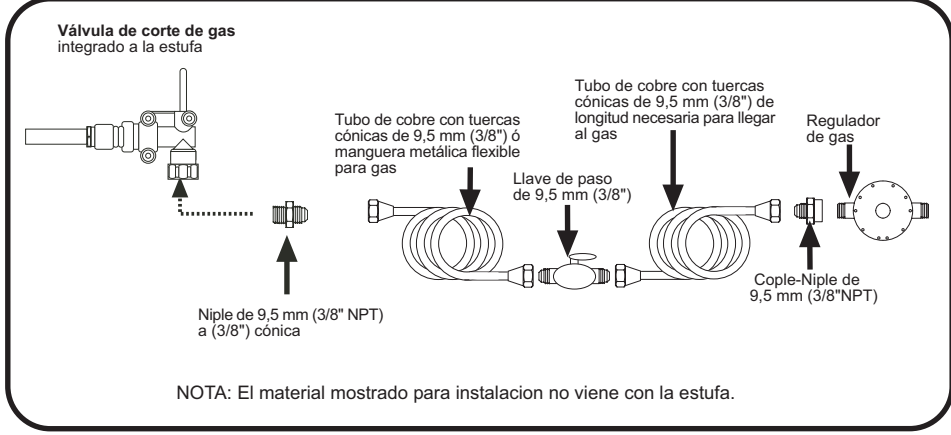
- La instalación apropiada es su responsabilidad. Un técnico calificado o un técnico de Servicio debe instalar esta estufa.
- Retire los elementos de empaque y coloque los accesorios de la estufa.
- Seleccione la mejor ubicación para su estufa, no debe quedar expuesta a corrientes de aire y debe tener espacio suficiente para abrir la puerta del horno.
- No instale gabinetes o muebles de cocina encima de la estufa.
- Si instala campana extractora, colóquela a 61 cm como mínimo, de la cubierta de la estufa.
- Si su estufa cuenta con accesorios eléctricos, colóquela cerca de un tomacorriente de pared.
- No use extensiones eléctricas o contactos múltiples.

Conexión

CONEXIÓN DE LA ESTUFA A LA LÍNEA DE GAS



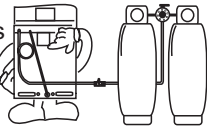
Para conectar su estufa, utilice el material especificado en la figura de abajo.



Cheque con agua jabonosa que no existan fugas.



Si la instalación no es nueva, limpie los tubos de cobre, para evitar que se tapen las espreas y/o pilotos.



Con el fin de facilitar el movimiento del aparato, el instalador debe hacer una espiral con el tubo flexible de cobre e instalar una llave de paso en la línea de suministro de gas, esta llave debe estar fuera de la estufa y accesible a las personas que la usan.

IMPORTANTE

- Esta estufa está preparada para funcionar con gas L.P. de tanque móvil o estacionario.
- Para usarse con gas natural (de tubería) debe llamar a Servicio Acros Whirlpool para cambiar las espreas y hacer los ajustes necesarios, el número telefónico aparece en la página 11. El técnico calificado debe cerciorarse que la conexión no tiene fugas y que la presión de gas en la estufa es la que aparece en las tablas.

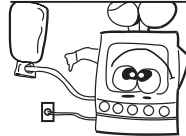
GAS L.P. PRESIÓN DE OPERACIÓN
2.75 kPa (28 cm Col. agua)

PRESIÓN DE OPERACIÓN PARA GAS NATURAL
1.76 kPa (18 cm Col. agua)

NOTA: Para operar esta estufa con gas natural, se requiere el juego de conversión de acuerdo con la siguiente tabla:

Modelo de Estufa	Juego de Conversión de Gas LP a Gas Natural	Juego de Conversión de Gas Natural a Gas LP
Modelo WF30785	98015784	98015783

Este juego está disponible con su Centro de Servicio Autorizado.

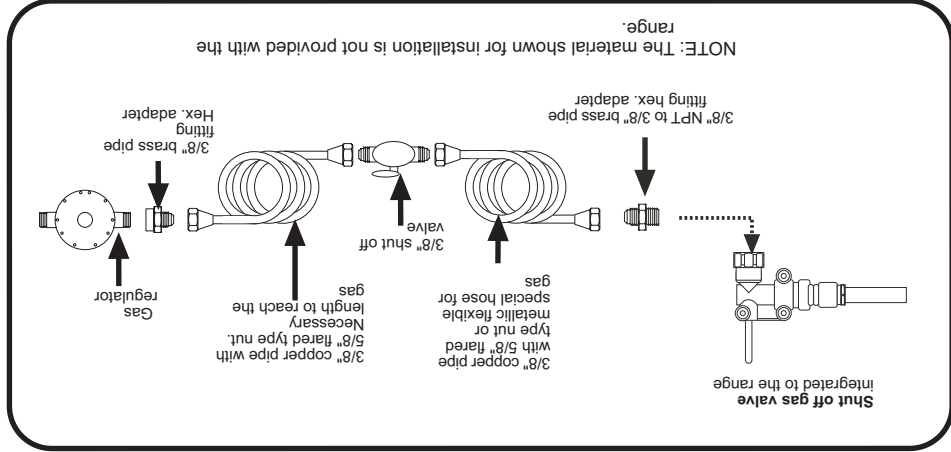


Gas Supply Connection

GAS SUPPLY CONNECTION



To connect the range, use the material shown in the bottom figure.

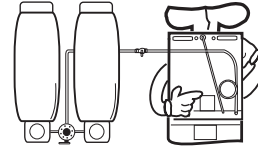


Check with soap solution for leaks.



If the installation is not new, you should clean it in order to avoid the obstruction of orifices and/or pilots.

To make it easier to move the appliance, the installer should loop the 3/8" copper tubing shown in the illustration.



GAS L.P. OPERATING PRESSURE
11 inches Water Column

NATURAL GAS OPERATING PRESSURE
7 inches Water Column

NOTE: To operate this range with natural gas, is required a kit according to the chart:

Range Model	Kit to convert from LP Gas to Natural Gas	Model WF30785
Kit to convert Gas to LP Gas	Natural Gas	98015784
Kit to convert from Natural Gas to LP Gas	Natural Gas	98015783

This kit is available at your nearest Authorized Service Center.

IMPORTANT

• This range is adjusted at the factory for use with L.P. gas.

• To use this range with natural gas, you must replace the surface and oven burner orifices, the phone number is shown in the page 11. The technician must make sure that the connections have no leaks and the gas pressure in the range is the same as shown in the charts.

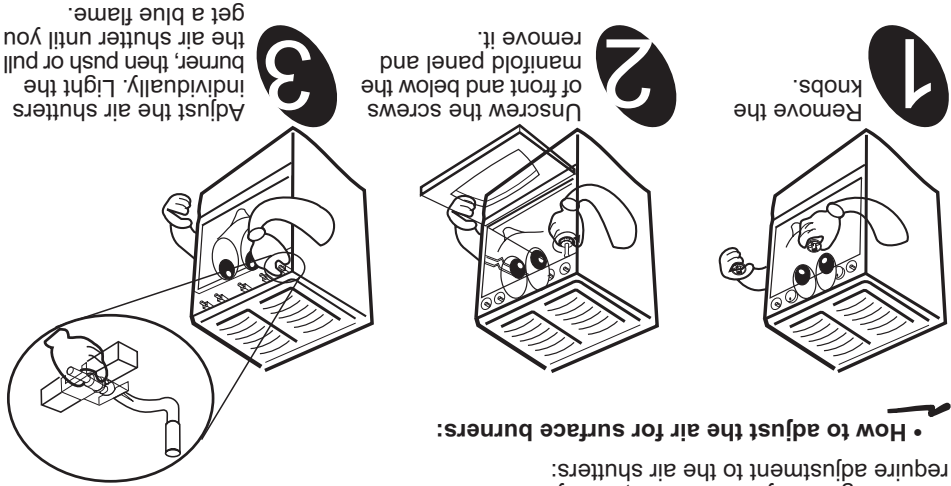
How to Use Your Range

NOTE: Do not obstruct the gas exhaust of the oven or broiler

HOW TO ADJUST THE FLAMES

If the range has yellow flames, it may require adjustment to the air shutters:

• How to adjust the air for surface burners:

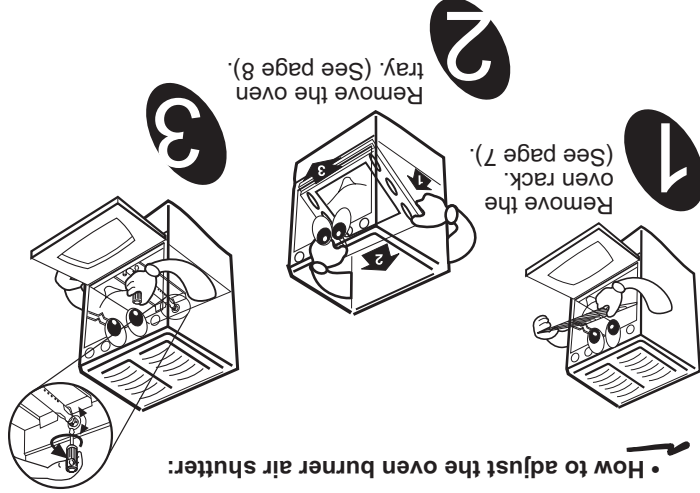


1 Remove the knobs.

2 Unscrew the screws of front and below the manifold panel and remove it.

3 Adjust the air shutters individually. Light the burner, then push or pull the air shutter until you get a blue flame.

• How to adjust the oven burner air shutter:



1 Remove the oven rack. (See page 7).

2 Remove the oven tray. (See page 8).

3

A - Locate the screw on the air shutter and loosen it.

B - Turn around the air shutter.

C - Turn on the oven.

D - Verify that the flames are blue.

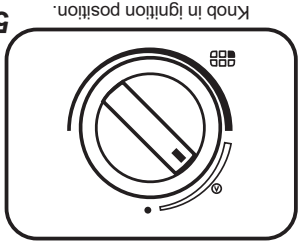
E - If the flames are not blue, repeat since step B, when the flames are adjusted, tighten the screw again.

F - Replace the oven tray and the oven rack.

SURFACE BURNERS WITH ELECTRONIC IGNITION

• To turn on the surface burners with electronic ignition in the knob:

- 1.- Your range has electronic ignition integrated in knobs, to operate, push and turn the desired knob to the ignition position. (See illustration).
- 2.- To stop the sparks turn the knob to the maximum flame position.



Knob in ignition position.

Funcionamiento

NOTA: No obstruya la salida de los gases de combustión de horno o asador

AJUSTE DE FLAMAS

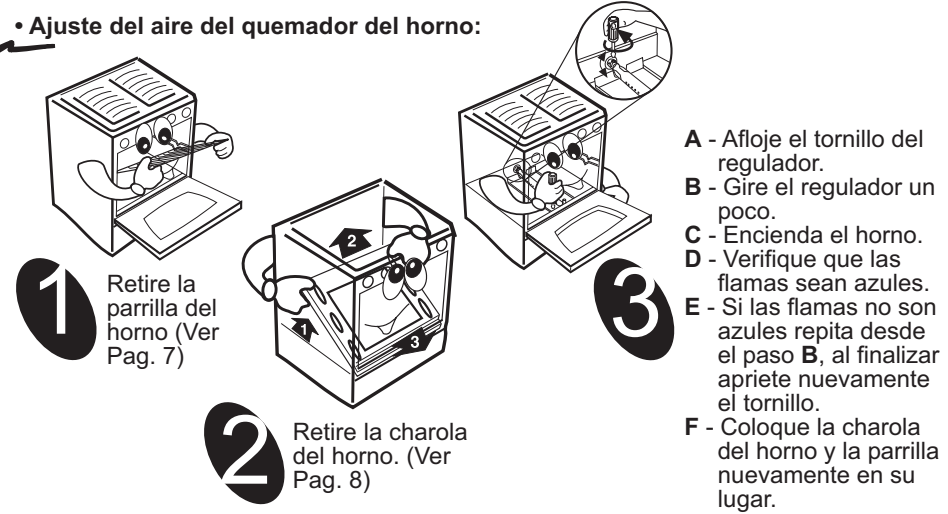
Si la estufa presenta puntas amarillas en las flamas:

• Ajuste del aire de quemadores superiores:



NOTA: Las diferentes altitudes sobre el nivel del mar y las variaciones en el suministro de gas, hacen necesario regular la entrada de aire primario a los quemadores para obtener una adecuada mezcla de aire-gas y así tener un buen funcionamiento de la estufa.

• Ajuste del aire del quemador del horno:



A - Afloje el tornillo del regulador.

B - Gire el regulador un poco.

C - Encienda el horno.

D - Verifique que las flamas sean azules.

E - Si las flamas no son azules repita desde el paso B, al finalizar apriete nuevamente el tornillo.

F - Coloque la charola del horno y la parrilla nuevamente en su lugar.

ENCENDIDO ELECTRÓNICO DE QUEMADORES SUPERIORES

• Para encender los quemadores superiores con encendido electrónico en la perilla:

- 1.- Su estufa cuenta con encendido electrónico en la perilla, para operarlo gire la perilla del quemador que desea encender hasta la posición de encendido, (ver figura).
- 2.- Para que la bujía de encendido deje de producir chispas, gire la perilla hasta la posición de flama máxima.

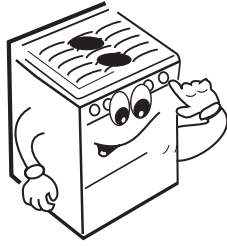


Perilla en posición de encendido.

QUEMADORES MULTIPOSICIÓN

Su estufa cuenta con quemadores multiposición, estos quemadores se cambian de posición permitiendo concentrar más calor para ollas grandes.

Su estufa tiene los quemadores multiposición al centro de la estufa.



• Para girar los quemadores:

- 1.- Los quemadores deben estar fríos.
- 2.- Tome el quemador multiposición, levántelo y girélo 180° grados (media vuelta).
- 3.- Vuelva a colocarlo, asegurándose que la bujía de encendido haya entrado en la perforación del quemador.



COMAL DE ALUMINIO ANTIADHERENTE

Su estufa cuenta con comal de aluminio con acabado antiadherente, para usarlo debe retirar una parrilla y colocarlo en lugar de ésta.

NOTA: Use el comal de aluminio con FLAMA BAJA.

NOTA: El comal con acabado antiadherente (color negro en la superficie)

NO puede ser usado como parrilla descongelante (por el lado inferior) ya que el fuego directo sobre la superficie antiadherente le dañará el acabado.

Para proteger el acabado es recomendable poner un poco de aceite o mantequilla antes de usarlo.

Use utensilios de plástico preferentemente a fin de protegerlo de rayaduras.

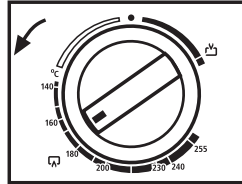
Use agua jabonosa y esponja para limpiarlo, materiales abrasivos como fibras de plástico o metal pueden rayarlo.

HORNO / ASADOR CON TERMOSTATO BIDIRECCIONAL

Su estufa cuenta con termostato bidireccional, este termostato es de encendido electrónico y controla el horno o el asador superior, el asador superior se localiza en la parte superior de la cavidad del horno.

• Como funciona el horno con termostato bidireccional:

- 1.- Oprima la perilla del horno y giréla en sentido inverso a las manecillas del reloj, posiciónela en cualquier temperatura del horno, manténgala oprimida por 3 ó 4 segundos hasta que el quemador encienda, una vez encendido, mantenga la perilla presionada hasta que el quemador permanezca encendido cuando libere la perilla, (Aprox. 10 segundos).

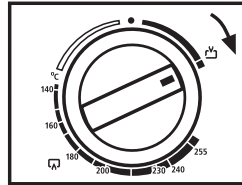


Para operar el horno.

- 2.- Posicione la perilla en la temperatura deseada.

• Como funciona el asador superior con termostato bidireccional:

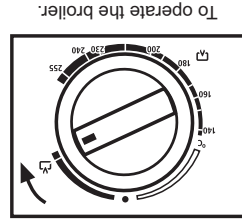
Oprima la perilla del horno y giréla en sentido de las manecillas del reloj hasta la posición de asador, manténgala oprimida por 3 ó 4 segundos hasta que el quemador encienda, una vez encendido, mantenga la perilla presionada hasta que el quemador permanezca encendido cuando libere la perilla,



Para operar el asador superior.

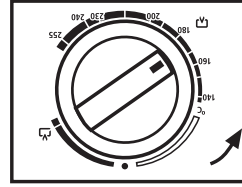
6 (Aprox. 10 segundos).

• How to light the broiler burner with bidirectional thermostat:
Turn the oven knob clockwise until the broiler position, push the knob 3 or 4 seconds and the broiler burner will ignite automatically. Remain pressed the knob until the burner is on when you release the knob, (10 seconds approximately).



To operate the broiler.

2.- Select the desired temperature.
1.- Turn the oven knob counter clockwise until it matches with some temperature, push the knob 3 or 4 seconds and the oven burner will ignite automatically. Remain pressed the knob until the burner is on when you release the knob (10 seconds approximately).



To operate the oven.

• How to light the oven burner with bidirectional thermostat:

Your range has bidirectional thermostat, this device controls the oven any the waist broiler, this broiler is located on the top of the oven cavity and is ignited electronically.

OVEN / BROILER WITH BIDIRECTIONAL THERMOSTAT

Use only cloth or sponge, soap or detergent and rinse with water.

Do not use abrasive materials like steel or plastic fibres to clean it.

Use plastic utensils to protect the griddle against scratches.

Apply some butter before use the griddle to protect the finish.

defrost pan (bottom side), the finish will be damage applying direct fire.

NOTE: The aluminium griddle with antiadherent finish (black surface), can not be used as

NOTE: Use the griddle with MINIMUM FLAME.

and put the griddle.

Your range has an aluminium griddle with antiadherent finish, to use it remove a top grate

ANTIADHERENT ALUMINIUM GRIDDLE

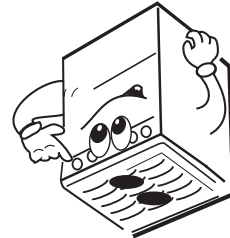
- 3.- Put the burners down again, be sure the spark plug has been inserted in the burner hole.

- 2.- Take the multiposition burners, lift and rotate them 180° (half turn).

- 1.- Ensure that the burners are cold.

• To rotate the burners:

Your range has the multiposition burners on the center of the range.



Some models (see page 2) have multiposition burners, the position of these burners can be changed, allowing to concentrate the heat for large pots.

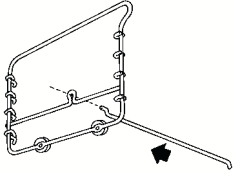
MULTIPOSITION BURNERS

RETRACTABLE OVEN RACK

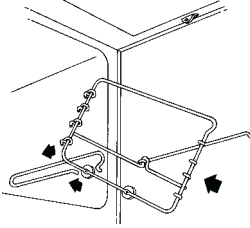
The oven rack can be place in 5 different positions. For your convenience this rack is retractable

How to install the oven rack:

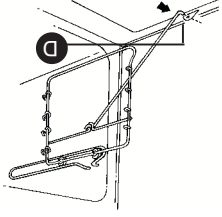
1. Insert the rod wire in the supports.
2. Install the supports passing the metal rollers through the aperture of the central rail and then push to the rear.



3. Insert the extreme of the wire in the base **D** that is located in the oven door.



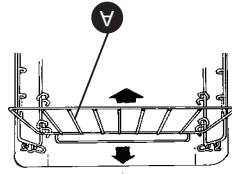
4. Put the oven rack in the desired level, placing first the rear supports and the front supports after. Make sure it is fixed firmly.



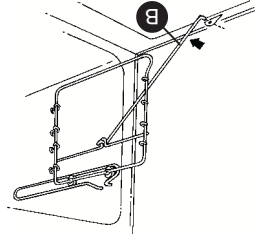
7

How to remove the oven rack

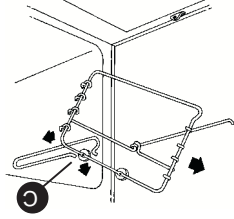
1. Lift the oven rack **A** from the rear and then from the front in order to remove it.



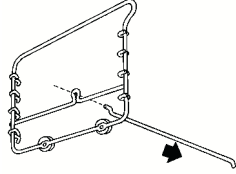
2. The supports of the oven rack can be removed also, to remove them take off the edge of the wire **B** that is hooked in the oven door.



3. Slide the support out with the metal rollers through the aperture of the side rail **C**.



4. Take out the rod wire of the supports.

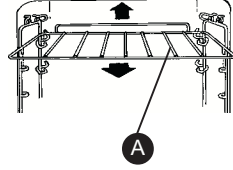


PARRILLAS AUTODESLIZABLES

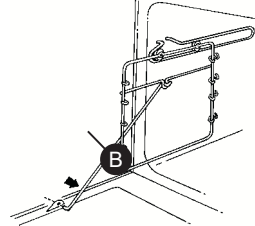
La parrilla puede ubicarse en el horno en cinco posiciones diferentes. Para su comodidad la parrilla es autodeslizable.

Cómo retirar la parrilla del Horno

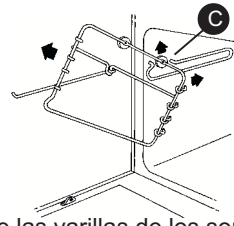
1. Antes de retirar la charola, zafe las varillas laterales, como se indica en el paso No.2 (Ver pag.7) .Levante la parrilla **A** de la parte posterior y después del frente para poder retirarla.



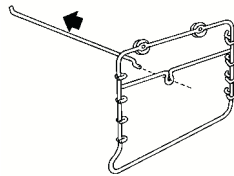
2. Antes de retirar la charola, zafe las varillas laterales, como se indica en el paso No.2 (Ver pag.7) .Los soportes de la parrilla también se pueden quitar, para retirarlos suelte el extremo de la varilla **B** que está enganchada en la puerta.



3. Antes de retirar la charola, zafe las varillas laterales, como se indica en el paso No.2 (Ver pag.7) .Deslice el soporte hacia afuera pasando las ruedas de metal por la abertura del carril lateral **C**.

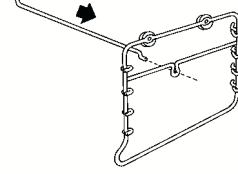


4. Quite las varillas de los soportes.

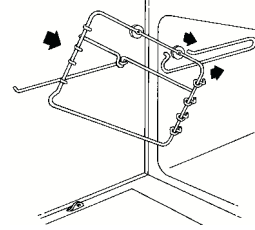


Cómo colocar la parrilla del horno:

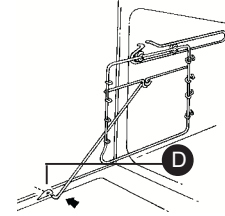
1. Inserte la varilla en los soportes.



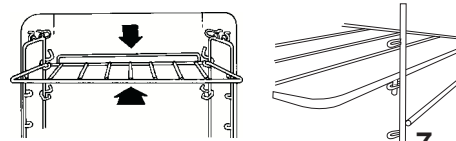
2. Instale los soportes pasando las ruedas de metal por la abertura del carril central y empuje hasta el fondo.



3. Asegure el extremo de la varilla en la base **D** que se encuentra en la puerta.



4. Ponga la parrilla en el nivel deseado colocándola primero en la parte posterior de los soportes y después en la parte frontal, como se muestra en las siguientes figuras .

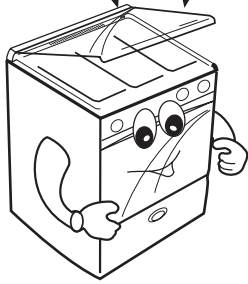


7

CAPELO DE VIDRIO

El capelo de vidrio templado aunque es resistente, debe manejarse con cuidado para evitar que se rompa. Abra o cierre el capelo sin golpearlo.

VÁLVULA DE SEGURIDAD CAPELO



VÁLVULA DE SEGURIDAD

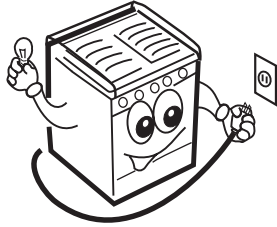
Su estufa cuenta con válvula de seguridad, esta válvula abre y cierra el suministro de gas a la estufa.

• Válvula de Seguridad en Capelo:

La válvula permite el paso del gas solo con el capelo abierto. Para operar el horno el capelo debe estar abierto.

LUZ DE HORNO

Su estufa cuenta con luz en el horno, la iluminación es importante para revisar el horneado sin abrir la puerta. La luz enciende al operar el interruptor en el lado izquierdo del panel de controles o al abrir la puerta del horno.



• Para reemplazar el foco del horno:

- 1.- Desconecte el cable tomacorriente de la estufa.
- 2.- Retire el foco y reemplácelo con un foco nuevo de 40 watts especial para aparatos domésticos.
- 3.- Conecte la estufa nuevamente.

NOTA: El cable tomacorriente debe conectarse a una toma de corriente con un voltaje de 127 V ~ ± 10%. Cerciórese de que la instalación esté apropiadamente aterrizada.

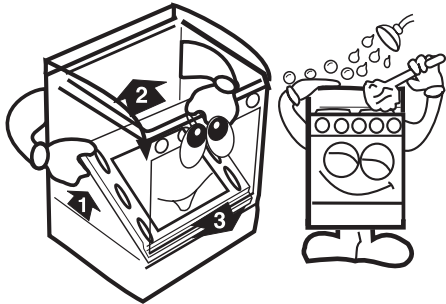
Limpieza

Es necesaria la limpieza periódica de la estufa, use agua, jabón y un trapo húmedo, no use fibra metálica, porque se rallan los componentes. Limpie regularmente el hueco entre la cubierta superior y el frente de perillas.

Su estufa cuenta con el **Sistema de Autolimpieza** en el horno (acabado rugoso), no es necesario que limpie las paredes, ya que con cada horneado se van quemando los residuos de alimentos que se van salpicando.

• Como retirar la charola del horno:

- 1.- Antes de retirar la charola, zafe las varillas laterales, como se indica en el paso No.2 (Ver pag.8) .
- 2.-Tome la charola de las ranuras laterales y levántela de la parte trasera.
- 3.-Empuje la charola hacia adentro del horno para destrabarla.
- 4.-Jale la charola para sacarla.



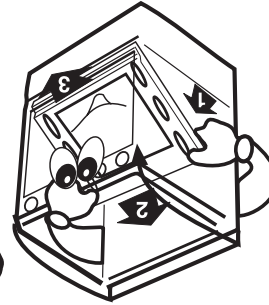
Puede usar papel aluminio para forrar la charola del horno, teniendo cuidado de **NO** tapar las ranuras de la misma.

IMPORTANTE

No utilice sosa cáustica o productos de limpieza que la contengan para limpiar la estufa.

De no seguir esta instrucción se ocasionarán daños permanentes en las superficies donde se aplique.

You can use aluminum foil to wrap the oven tray, avoid covering the side grooves.



- 1.-Before remove oven tray remove oven rack (page 7)
- 2.-Take the tray by the side holes and lift the rear side.
- 3.-Push the tray towards the top and back of the oven.
- 4.-Pull the tray out the oven.

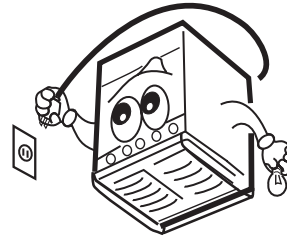
• How to remove the oven tray:

Your range has the **Continuous Cleaning System** in the oven, it is not necessary to clean the walls of the oven, the spills will burn each time you bake. Regularly clean grates, burners, cooktop and the manifold panel. Periodically clean the gap between the cooktop and the manifold panel. Use water, soap and a damp cloth, avoid using abrasive or sharp objects.

Cleaning and Maintenance

NOTE: Connect the range in a wall outlet with a voltage of 127 V ~ ± 10%. Be sure the installation is properly grounded.

- 1.- Disconnect the power cord.
- 2.- Remove the bulb and replace with a new 40 watts special appliance bulb.
- 3.- Connect the power cord again.



• How to replace the oven bulb:

Your range has an oven light. To turn on the oven light push the switch located on the left side of the manifold panel or open the oven door.

OVEN LIGHT

The shut off valve operates with the glass lid, when the glass lid is opened, the shut off valve is opened. To operate the oven, the glass lid must be opened.

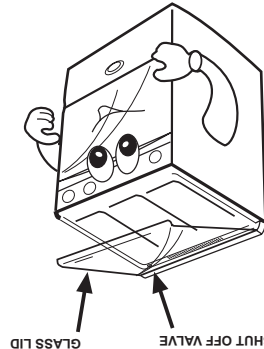
• Glass Lid Shut Off Valve:

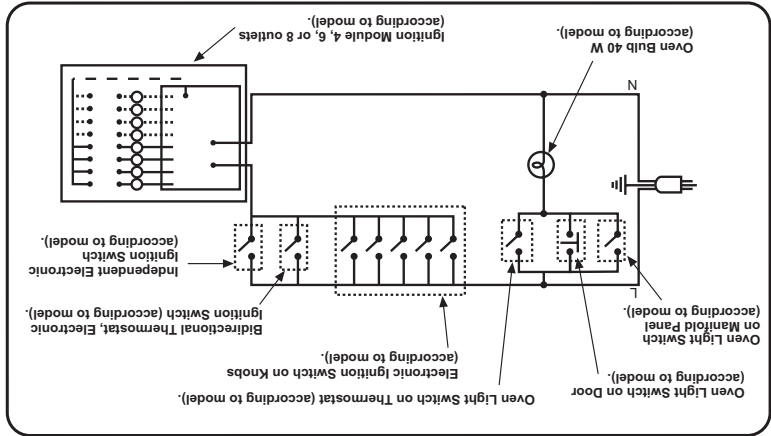
Your range includes a shut off valve. This valve controls the gas supply to the range.

SHUT OFF VALVE

The glass lid is made of resistant tempered glass, it should be handled with care to avoid breaking the glass. Open or close the glass lid with care.

GLASS LID





ELECTRICAL DIAGRAM

For your safety
 Do not store gasoline or other flammable liquids near to your range. Make sure that the furniture near to your range, as well as the wall and the floor must support a temperature of 180°C to avoid any deformation. Do not obstruct the side grooves in the oven tray. Failure to follow the above precautions may result in death, fire or explosion.

WARNING

For your safety
 IF YOU SMELL GAS: Open the windows. Do not activate any light switch. Close the gas line supply and the connection shut off valve. Immediately call your authorized repair service or your gas supplier. Failure to follow the above precautions may result in fire or explosion.

WARNING

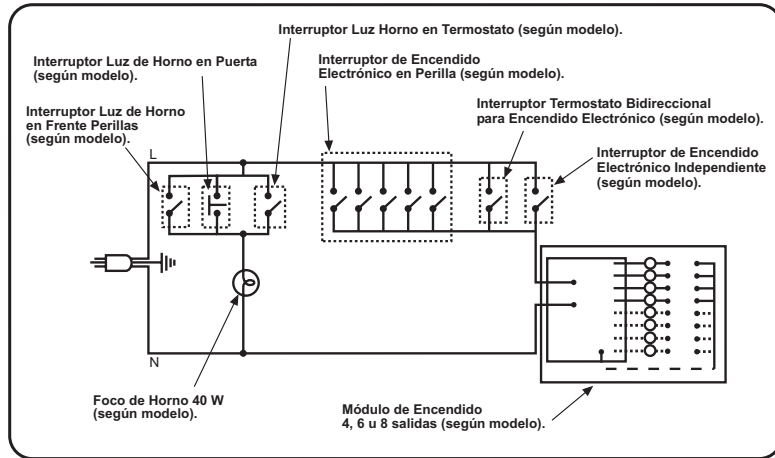
ADVERTENCIA

Para su seguridad:
 Si huele a gas Abra las ventanas. No toque interruptores eléctricos. Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso. Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas. No seguir estas instrucciones puede ocasionar riesgo de fuego o explosión.

ADVERTENCIA

Para su seguridad:
 No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía de su aparato. Asegúrese que los muebles cercanos a su estufa, así como el muro y piso soporten una temperatura de 180°C, para que no sufran deformaciones. No obstruya las ranuras de la charola del horno. No seguir estas instrucciones puede ocasionar riesgo de fuego o explosión o la muerte.

DIAGRAMA ELÉCTRICO



PÓLIZA DE GARANTÍA

WHIRLPOOL MEXICO, S.A. DE C.V.

Antigua Carretera a Roma km 9, Col. Milagro, Apodaca, N.L., México, C.P. 66600, Tel. (81)83-29-21-00, en los términos de esta póliza, garantiza al comprador de la estufa identificada en la presente póliza, exclusivamente lo siguiente:

CONCEPTOS CUBIERTOS POR LA GARANTÍA:

- Defectos de fabricación que impidan total o parcialmente el correcto funcionamiento de la estufa, que se presenten dentro del término de vigencia de esta garantía.
- Reparación, cambio de piezas y componentes.
- Mano de obra y gastos de transportación derivados del cumplimiento de la garantía, dentro de nuestra red de servicio.

Los puntos anteriores se harán sin costo alguno para el Consumidor.

CONCEPTOS NO CUBIERTOS POR LA GARANTÍA:

- Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales (la estufa no es para uso comercial o industrial).
- Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de instalación y uso de la estufa.
- Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas o establecimientos no autorizados por Servicio Acros-Whirlpool.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA:

Al considerar el comprador que ha ocurrido alguno de los eventos amparados por esta póliza, deberá ponerse en contacto con alguno de los establecimientos indicados en la lista de Centros de Servicio Autorizados, aquí incluida.

Esta garantía quedará sin efecto cuando personas o establecimientos no autorizados intervengan en la reparación o reemplazo de componentes de fabricación.

TÉRMINO:

Esta garantía tiene una vigencia de UN AÑO a partir de la fecha en que el consumidor reciba de conformidad la estufa.

FORMATO DE IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL COMPRADOR _____

DOMICILIO _____ TEL. _____

NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR _____

DOMICILIO _____ TEL. _____

PRODUCTO _____ MARCA _____ MODELO _____

NO. DE SERIE _____ FECHA DE ENTREGA _____

FIRMA DEL DISTRIBUIDOR Y SELLO REPRESENTANTE AUTORIZADO

(Señale con precisión calle, número exterior o interior, colonia, ciudad, estado y C.P.)

NOTA IMPORTANTE

Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos dentro de la República Mexicana, si usted compró su producto en otro país, acuda a la casa comercial/distribuidor donde fue adquirido.

EL COMPRADOR DEBERÁ MANTENER ESTE DOCUMENTO EN SU PODER Y EN UN LUGAR SEGURO.

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza, ante la casa comercial donde se adquirió el producto. En caso de extravío de la póliza mencionada, el proveedor expedirá una nueva póliza de garantía, previa presentación de la nota de compra o factura respectiva.

SERVICIO ACROS-WHIRLPOOL

Dentro de la República Mexicana
Utilice sin cargo para usted el Servicio Nacional Clientes
Teléfono 01-800-83-004-00

Phone number 01-800-83-004-00
Use without charge the Nationwide Consumer Assistance Center
Call free in Mexico
SERVICIO ACROS-WHIRLPOOL
In case of loss of policy, the dealer will issue a new one, with the proper bill of sale or invoice.
WHERE THE PRODUCT WAS PURCHASED.
THE CONSUMER CAN REQUEST THE WARRANTY COVERED BY THIS POLICY FROM THE DEALER
The consumer must be shown in any transaction related with this warranty for products acquired in the Mexican Republic. If you bought your range out of the Mexican Republic, ask your authorized dealer to make valid your warranty.

IMPORTANT NOTE

(Indicate precise street, section, state and zip code)
DEALER SIGNATURE AND STAMP _____ AUTHORIZED REPRESENTATIVE _____
SERIAL NUMBER _____ DELIVERY DATE _____
PRODUCT _____ TRADEMARK _____ MODEL _____
ADDRESS _____ PHONE _____
DEALER NAME _____
ADDRESS _____ PHONE _____
CONSUMER NAME _____

IDENTIFICATION FORMAT

This warranty covers ONE YEAR beginning the day the buyer or consumer receives the range to his satisfaction.

TERMS:

The procedure to use this warranty if you consider one of the events above has occurred. Contact one of the authorized service centers listed in this manual.

PROCEDURE TO MAKE EFFECTIVE THE WARRANTY:

- When the range is used in other than normal, single family household use.
- When the range is not used according to the use and care guide attached.
- When the range has been repaired by unauthorized service.

NOT COVERED CONCEPTS:

- Handwork and transportation expenses derived from the fulfillment of the warranty, within our service net. The previous points will be made without any cost for the consumer.
- Manufacturing defects that hinder total or partially the correct performance of the appliance. Repair, change of pieces and components.

COVERED CONCEPTS:

buyer and the consumer of this range identified in this following policy: Antigua Carretera a Roma km 9, Col. Milagro, Apodaca, N.L., México, C.P. 66600, phone (81)83-29-21-00, in the terms of this policy, we warranty to the

WHIRLPOOL MEXICO, S.A. DE C.V.

WARRANTY

Follow are listed our exclusive service centers, if you need assistance or spare parts, call the nearest service center where you will be assisted by qualified technicians.

www.saw.com.mx

rev. 16/06/03

01 800 8 300 400

En otras ciudades de la República Mexicana llame sin costo al

ACAPULCO, GRO. Tel. 01-800-8 300 400 Av. Constituyentes No. 39 Col. Vista Alegre	HERMOSILLO, SON. Tels. (662) 210-4680 y 215-9413 Ignacio Hdz. 282 Col. Balderrama	MINATITLÁN, VER. Tels. (922)223-7193 y 223-7031 Av. Lerdo No. 41 Col. Centro	TAMPICO, TAMPS. Tels. (833) 219-2620 y 219-2621 Av. Hidalgo No. 1215 Col. Moctezuma
AGUASCALIENTES, AGS. Tel. 01-800-8 300 400 Héroe de Nacozari No. 2528 Sur Fracc. Jardines del Parque	JUÁREZ, CHIH. Tel. 01-800-8 300 400 Sor Juana Inés de la Cruz No. 168 Col. San Lorenzo	MONTERREY, N.L. Tels. (81) 8329-2100 Centro Industrial Acros Whirlpool Carr. Miguel Alemán km 166 Apodaca, N.L.	TORREÓN, COAH. Tels. (871) 718-6565 y 718-6464 Calzada Cuauhtémoc 1047 Nte. Col. Centro
CHIHUAHUA, CHIH. Tel. (614) 417-4978 y 419-80-00 Av. Vallarta No. 4918 Col. Las Granjas	LEÓN, GTO. Tel. (477) 770-90-50 y 51 Pino Suárez No. 512 Col. Centro	MORELIA, MICH. Tel. (443) 324-4221 Obrageros de Nuriro No. 194-C Col. Vasco de Quiroga	TIJUANA, B.C. Tels. 01-800-8 300 400 Blvd. Agua Caliente No. 105-6 Col. Centro
CUERNAVACA, MOR. Tel. 01-800-8 300 400 Morelos Sur 1001 L. 209 Col. Las Palmas	LOS MOCHIS, SIN. Tels. (668) 818-08 17 y 818-08 18 Belisario Domínguez No. 351-Nte. Col. Centro	PUEBLA, PUE. Tel. 01-800-8 300 400 Calle 24 Sur No. 3532 Col. Santa Mónica	VERACRUZ, VER. Tels. (229) 932-7335 y 932-7358 Av. 20 de Noviembre No. 533-2 Col. Centro
CULIACÁN, SIN. Tels. (667) 716-8390 y 716-8379 Mariano Escobedo No. 1031 Ote. Col. Las Vegas Esq. c/Cuahtémoc	MÉRIDA, YUC. Tel. (999) 928-1038 y 928-61-66 Calle 55 No. 466 por 54 y 56 Col. Centro	QUERÉTARO, QRO. Tel. (442) 212-37-66 Wenceslao de la Barquera No. 22-C Col. Cimatario	VILLAHERMOSA, TAB. Tel. 01-800-83-00400 Astrólogos No. 112 Col. Gaviotas Sur
GUADALAJARA, JAL. Tel. 01-800-8 300 400 Río Conchos No. 1765 Fracc. Ind. del Rosario Sector Reforma	MÉXICO, D.F. Tel. (55) 52 78-67 00 Calle 2 Poniente No. 11 Col. San Pedro de los Pinos	REYNOSA, TAMPS. Tel. (899) 920-0290 Amado Nervo No. 700-C Col. Cavazos	TUXTLA GTZ., CHIS. Tel. (961) 612 85 54 Novena Ote. Sur No. 555 Col. Centro

01 800 8 300 400

For your convenience, we have a wide network of authorized service center throughout the country. Dial toll free:

ACAPULCO, GRO. Phone 01-800-8 300 400 Av. Constituyentes No. 39 Col. Vista Alegre	HERMOSILLO, SON. Phone (662) 210-4680 and 215-9413 Ignacio Hdz. 282 Col. Balderrama	MINATITLÁN, VER. Phone (922) 223-7193 and 223-7031 Av. Lerdo No. 41 Col. Centro	TAMPICO, TAMPS. Phone (833) 219-2620 and 219-2621 Av. Hidalgo No. 1215 Col. Moctezuma
AGUASCALIENTES, AGS. Phone 01-800-8 300 400 Héroe de Nacozari No. 2528 Sur Fracc. Jardines del Parque	JUÁREZ, CHIH. Phone 01-800-8 300 400 Sor Juana Inés de la Cruz No. 168 Col. San Lorenzo	MONTERREY, N.L. Phone (81) 8329-2100 Centro Industrial Acros Whirlpool Carr. Miguel Alemán km 166 Apodaca, N.L.	TORREÓN, COAH. Phone (871) 718-6565 and 718-6464 Calzada Cuauhtémoc 1047 Nte. Col. Centro
CHIHUAHUA, CHIH. Phone (614) 417-4978 and 419-80-00 Av. Vallarta No. 4918 Col. Las Granjas	LEÓN, GTO. Phone (477) 770-90-50 and 51 Pino Suárez No. 512 Col. Centro	MORELIA, MICH. Phone (443) 324-4221 Obrageros de Nuriro No. 194-C Col. Vasco de Quiroga	TIJUANA, B.C. Phone 01-800-8 300 400 Blvd. Agua Caliente No. 105-6 Col. Centro
CUERNAVACA, MOR. Phone (667) 716-8390 y 716-8379 Mariano Escobedo No. 1031 Ote. Col. Las Palmas	LOS MOCHIS, SIN. Phone (668) 818-08 17 and 818-08 18 Belisario Domínguez No. 351-Nte. Col. Centro	PUEBLA, PUE. Phone 01-800-8 300 400 Calle 24 Sur No. 3532 Col. Santa Mónica	VERACRUZ, VER. Phone (229) 932-7335 and 932-7358 Av. 20 de Noviembre No. 533-2 Col. Centro
CULIACÁN, SIN. Phone (667) 716-8390 y 716-8379 Mariano Escobedo No. 1031 Ote. Col. Las Vegas Esq. c/Cuahtémoc	MÉRIDA, YUC. Phone (999) 928-1038 and 928-61-66 Calle 55 No. 466 por 54 y 56 Col. Centro	QUERÉTARO, QRO. Phone (442) 212-37-66 Wenceslao de la Barquera No. 22-C Col. Cimatario	VILLAHERMOSA, TAB. Tel. 01-800-83-00400 Astrólogos No. 112 Col. Gaviotas Sur
GUADALAJARA, JAL. Phone 01-800-8 300 400 Río Conchos No. 1765 Fracc. Ind. del Rosario Sector Reforma	MÉXICO, D.F. Phone (55) 52 78-67 00 Calle 2 Poniente No. 11 Col. San Pedro de los Pinos	REYNOSA, TAMPS. Phone (899) 920-0290 Amado Nervo No. 700-C Col. Cavazos	TUXTLA GTZ., CHIS. Phone (961) 612 85 54 Novena Ote. Sur No. 555 Col. Centro

www.saw.com.mx

NOTA: